EL CARABOBEÑO
Valencia, Venezuela - Viernes, 11 de Noviembre de 2011
ialen@el-carabobeno.com

LAS PIERNAS ASESINAS

Mirar el lado positivo. Esto lo sabe de sobra Ivian Sarcos, Miss Mundo 2011, quien además de haberse fortalecido tras la muerte de sus padres, le sacó provecho a sus atractivas piernas en un llamativo (y al parecer muy oportuno) vestido de Gionni Straccia, que se inscribe en una tendencia que cada vez gana más terreno **(E3)**

1. Pasarela de Julien Macdonald 2. Pasarela otoño-invierno 2011-2012 de Alexander McQueen 3. Ivian Sarcos, Miss Mundo 2011, con un vestido de Gionni Straccia

GASTRONOMÍA Un paseo por Madrid, sus platos y rincones culinarios **E2**

TODOS HABLAN DE "Glamour para novias" de Margarita Zingg **E3**

RSVP No Pise La Grama presentó nueva colección en un formato novedoso **E4**

Ciudad Sibarita

Los sabores de Madrid ***lo más parecido a nosotros***

MARIELIS ARTEAGA
marteaga@el-carabobeno

Paella y tinto de verano, unos de los mejores platos de bienvenida que se puede tener al llegar a Madrid

España me dejó extasiada, ni más ni menos. "La Madre Patria" como algunos le suelen decir en un acto de remembranza realista nos recuerda en cada esquina, en cada mercadito, que fueron ellos y no otros, los primeros en enseñarnos de sabores.

Mi viaje que no sólo tenía propósitos gastronómicos se fue convirtiendo de forma natural en una ruta del paladar y lo supe desde mi aterrizaje en Madrid.

Recién bajada del avión en Barajas, mi amigo Juan Francisco y su amigo Paco me recibieron con la pregunta de rigor ¿Vendrás con hambre no?

Acto seguido, nos fuimos al apartamento para que Paco –amigo por extensión a partir de ese momento- se dedicara con toda la vehemencia del mundo a prepararme la primera paella de mi viaje.

Yo, acostumbrada a esperar los rigurosos 50 minutos que demora una paella en un restaurante en Venezuela, me sorprendí con la promesa de que en menos de 30 minutos estaríamos en la mesa, disfrutando del plato en cuestión porque "niña, sólo vasta que se cocine el grano, más ná", me aclaró Paco con entusiasmo.

En un abrir y cerrar de ojos, ya nos regocijábamos con una paella caldosa, gustosa, llena de esos deliciosos sabores del aceite de oliva, los pimentones (pimientos) rojos y los camarones gigantes que desataron mi voracidad sin remedio. La acompañamos con un digno tinto de verano y algo de jamón ibérico que me dejó fascinada.

Después de un descansito, nos enrumbamos a una ciudad en el inicio de Otoño pero con un cielo azul radiante que encantaba. Luego de caminar por la icónica Gran Vía, llena de tiendas fabulosas, teatros y barcitos para comer alguna tapa o una cañita –como los españoles llaman a la cerveza- llegamos a una de mis paradas inolvidables en Madrid: el Mercado de San Miguel.

Es un enclave privilegiado, justo al lado de la Plaza Mayor, donde los viajeros culinarios se darán deleite por la hermosura concentrada en 1200 metros.

Es famoso desde 1916 cuando fue inaugurado pero hace poquito fue remodelado, adquiriendo un aire más privado y gourmet.

Es una estructura de armazón de hierro forjado, totalmente acristalado y con techos de ladrillo donde los visitantes pueden encontrar decenas de fruterías donde se venden productos frescos que parecen de mentira de lo perfecto y brillante que lucen.

Estos lugares se van alternando con puestos de ventas de jamones, chorizos, chistorras, quesos especiales; tienditas de frutos secos o especias traídas de muchas ciudades del mundo; carnicerías Premium; algunas pastelerías de mucho nivel pero en versión Express (con ricos dulces como Tocino del Cielo, Mazapán, Turrones y hasta los muy franceses Macarrons); heladerías; una linda tienda con un yogurt fresco, dulce y cremoso acompañado de cerezas, moras, kiwi o chocolate que ha encantado hasta los Reyes de España en su visita por el mercado.

En medio de la nave, se han dispuesto de curiosos bares para los que desean tomar excelentes vinos con algunas tapas de la mejor calidad. Abundan los bocadillos –como también se les dicen a las tapas- con chorizo, jamón, queso, gambas –camarones-, algunas frituritas de queso o calamares y pare usted de contar.

El mercado también cuenta con una librería gastronómica; un horno de pan donde podrás disfrutar de muchas delicateses; un puesto con unos chocolates inolvidables; una floristería de lujo y tiendas para que enloquezca con los artículos de cocina menos pensados.

Al salir de San Miguel, por la calles con sentidos a Puerta del Sol, se topará con lindos restaurancitos informales, con sus mesas al aire libre para que goce de lo mejor de la cocina española. Si decide llegar a Plaza Mayor también apreciará todo el perímetro lleno de bares donde siempre hay música en vivo para que se relaje mientras disfruta de alguna tortilla de "patatas", aceitunas variadas, boquerones, patatas bravas (papas fritas con salsa roja picante), algunos encurtidos y una buena sangría tal como lo hacen los madrileños, que al salir del trabajo se encuentran con los amigos a tapear un rato por la buena vida.

Madrid es para caminarla, vivirla y respirarla intensamente. En cada rincón encontrará un buen motivo para detenerse y olvidarse de los rigores de la dieta. Coma sin remordimiento porque la mesa española bien merece el atrevimiento.

El restaurante Wok&Roll fue creado para disfrutar del buen gusto de la comida japonesa y tailandesa en un espacio informal

LA COMIDA PANASIÁTICA JUAN FRANCISCO SEARA

Wok & Roll sirvió su mesa en Los Palos Grandes de Caracas, con un menú panasiático y ligero, en un espacio cálido, minimalista y sin pretensiones. Este lugar es otra creación de Juan Francisco Seara, quien ha demostrado sus virtudes de la gastronomía catalana y tailandesa en el restaurante Planta Baja. Ahora, Seara busca expandir su arte culinario a un público urbano e informal.

Wok & Roll es un sitio para disfrutar del buen gusto de la comida japonesa y tailandesa tras una ardua jornada de trabajo. Precisamente, este espacio está hecho a la medida del citadino. Wok & Roll ofrece la opción delivery para aquel caraqueño de oficina tan ocupado, y eso no es todo, también, el cliente podrá disfrutar en el restaurant por la Fórmula Wok de la semana, que ofrece cremas, ensaladas, yakisoba, pat thai, rolls al gusto.

En Wok & Roll se adereza la informalidad con la experiencia de sus chefs. No sólo este nuevo restaurante está bajo la batuta de Seara, sino que además cuenta con el sushero Jairo Caviedes, quien posee 30 años en la práctica culinaria y está reconocido por la Embajada de Japón.

Cabe recordar que Juan Francisco Seara incursionó hace doce años en la cocina japonesa y, por primera vez, aplicó sus destrezas en España, específicamente en "Sukothai", un restaurante de dueños venezolanos ubicado en Madrid.

Dentro de la carta de Wok & Roll el comensal podrá escoger entradas, platos fríos y calientes y el roll de su preferencia. Por ejemplo, si desea compartir y deleitarse con una entrada lúdica y jugosa, entonces podrá escoger la cesta de galleta de arroz rellena con trozos de salmón, aderezados con espuma de mango y aguacate que le dan un toque dulce y agrio al tartar.

Entre otras delicias, el comensal podrá aventurar su paladar con un plato caliente y picante, como lo son los trocitos de pollo salteados con piña en leche de coco, curry verde con albahaca y maní, acompañado con una porción de arroz blanco.

El plato principal puede completarse con el roll de preferencia, entre ellos el especial Roll Wok & Roll, cuyas piezas tienen el tamaño perfecto para saborearlos uno a uno en un solo bocado. Este roll de atún, suave y exquisito tiene un toque de cebollín y tempura crujiente con una espuma especial hecha por la casa.

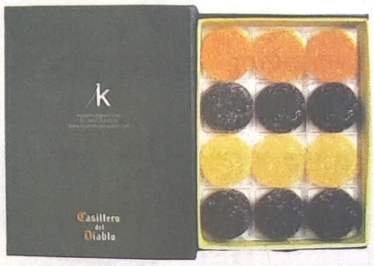
Además de estos platos, puede elegir ensaladas hechas con atún, salmón, wakame, cangrejo, maní, tiritas de lechoza verde, espuma spicy y vinagreta thai al gusto. También puede escoger comer una sopa thai de mariscos y leche de coco; entradas como gyosas de langostino o incluso unos sabrosos fideos de arroz salteados al wok con salsa de leche de coco, cuyo platillo mezcla lo agrio, picante, salado, dulce y amargo en un solo degustar.

La artista y chef Ketty Zeitoun transformó las cepas de la marca en diseños sólidos y dulces convertido en perlas de colores

LAS PERLAS DE VINO DE CASILLERO DEL DIABLO

Viña Concha y Toro apoyó la nueva creación culinaria de la chef Ketty Zeitoun, a través de cuatro auténticas cepas de Casillero del Diablo. En una delicada caja, en forma de libro, se presentan perlas de colección fabricadas a base de los vinos Cabernet Sauvignon, Shiraz, Brut Reserva y Gewurztraminer.

Para la francesa Ketty Zeitoun, quien además de chef es artista plástica, reinvertar es el verbo predilecto. Por ello, en esta oportunidad, transformó las cepas de Casillero del Diablo en diseños sólidos y dulces convertidos en perlas de colores específicos, como si el vino volviese a su estado natural en formas de uvas.



Ketty Zeitoun sorprende los sentidos de los consumidores, con especial énfasis en la vista y en el gusto. Por medio de presentaciones lúdicas, las creaciones de esta chef conjugan los sabores con la elegancia, color y delicadeza de los alimentos. Estas técnicas las aprendió en la escuela de cocina profesional Lenôtre-París, en restaurantes galos y alta cocina de Tailandia. Sus servicios de catering siempre se ha caracterizado por ser innovador, lujoso y divertido.

Dentro de sus elaboraciones, los productos más llamativos son sus mermeladas de cepas de vinos de Merlot, Shiraz y Champagne que acompañan cualquier tipo de comida. En esta ocasión, ese sello europeo de la chef se baña, nuevamente, de sabor latino por medio de la serie de vinos Casillero del Diablo.

Al abrir el delicado libro, con la firma de la chef "K by Ketty", el consumidor podrá catar espléndidas notas de cereza, grosellas y ciruelas negras, debido a la presencia de una de las perlas elaboradas con Cabernet Sauvignon, un vino rojo intenso y profundo, que proviene del Valle Central de Chile. En boca esta perla expresará elegancia y firmeza, que acompañada con una copa de vino de su propia cepa dará un final sedoso y persistente en el paladar.

Por ello, para esta temporada auténtica de navidad es ideal obsequiar esta colección de perlas de vino, que pueden obtenerse en: Bazar Invedin en el CIEC de la Universidad Metropolitana -el 11, 12 y 13 de noviembre -, en el Bazar de Fundaprocura del Country Club Caracas -el 21 de noviembre-, en el Bazar Wizo -el 27 y 28 de noviembre-, en el Hotel Eurobuilding y en el local de exquisiteces Gourmet Garage de Los Palos Grandes durante toda la temporada.

FALDAS BIPOLARES

IGNACIO ALEN
ialen@el-carabobeno.com

Mostrar las piernas y mantenerse fiel a los códigos del vestido fomal, las faldas cortas con cola amenazan con afianzarse como tendencia. Y que lo diga Miss Mundo 2011…

Sin lugar a dudas, el vestido que Ivian Sarcos usó para su desfile en traje de gala en el Miss Universo 2011 jugó un gran papel para que la venezolana se hiciera con la corona del concurso.

El diseñador valenciano Gionni Straccia compuso para la espigada morena un vestido rosado strapless, con un ajustado corpiño minuciosamente bordado (técnica que le caracteriza) con una voluminosa falda que se abre dramáticamente a partir de la cintura, dejando las piernas al descubierto en el frente, mientras una abultada cola le hizo el telón de fondo.

"Me sentía como una princesa", ha dicho la famosa reina de belleza en alguna de sus replicadas entrevistas… y sí que lucía como una doncella sacada de un cuento de hadas, bien a tono con la conmovedora historia de quien perdiera a sus padres a tierna edad y en algún momento considerase convertirse en monja. Etapa superada, obviamente.

Si en los concursos de belleza los diseñadores deben crear vestidos para llenar el escenario, como dicen, este número de Straccia cumplió con todos los requisitos, pero hablando de tendencias de moda, el creador también ha acertado con su propia versión de un estilo que viene ganando terreno en el circuito de las pasarelas internacionales.

Y es que las faldas cortas al frente y con cola se reprodujeron en varias de las propuestas para la temporada otoño-invierno 2011-2012, abarcando estilos que bien podrían encajar en un cuento de hadas, pasarse a la descripción de una plebeya fiestera o a la de una bruja medieval con mucho estilo.

La diseñadora Sarah Burton creó para la firma Alexander McQueen un vestido strapless igualmente bordado en el torso con una falda que explota en técnicas minuciosas a partir de la cadera. En una nota más ligera, pero definitivamente inscrita en la onda llamativa está la propuesta de Versace, que a pesar de elegir una confección en géneros más ligeros, incluye plumas y colores más brillantes, haciéndolo con una característica más juvenil. Christian Siriano se casó con su ADN neoyorkino, poniendo a desfilar la falda como una pieza aparte abierta en el medio como si fuesen dos pétalos negros, mientras que Julien Macdonald explotó el look, presentando antagonistas del mismo género estilístico.

Se trata de una propuesta que quiere sacarle provecho a unas buenas piernas, como en el caso de Ivian, pero que al mismo tiempo necesita mantener el tono formal de una cita formal, un estilo que tiene sus seguidores y sus detractores, así como contrastan sus cortos y largos.

Julien Macdonald — Christian Siriano

Margarita Zingg y Mario Aranaga vuelven con "Glamour para novias"

De la mano del sello Aguilar, el reconocido director de la revista Estampas, Mario Aranaga, y la afamada diseñadora de moda venezolana, Margarita Zingg, regresan al mercado editorial con "Glamour para novias", una guía práctica que se convertirá en el mejor aliado de las novias.

Con este libro, Margarita y Mario quieren ayudar a las féminas a disfrutar el tiempo que lleva planear una boda sin mayor frustración, y a que encuentren respuesta a muchas de las preguntas que se hacen en el momento, proponiendo solución a esos pequeños problemas que se van a presentar camino al "sí, acepto".

Los autores vuelven con un nuevo título después del éxito rotundo de "Glamour para llevar" en el año 2010, que de acuerdo a la casa editora ha vendido más de 18 mil ejemplares y ha traspasado las fronteras venezolanas para posicionarse en mercados internacionales.

Durante 25 años Margarita trabajó en el mundo del diseño y lo que más felicidad le dio fue hacer vestidos de bodas. Con cada una de las novias se involucraba de manera especial y recuerda que todas querían la boda perfecta, pero a veces perdían el verdadero sentido de ese día tan especial.

Desde niña toda mujer sueña con el día de su boda, pero en cuanto más se acerca la fecha se comienzan a estresar y viven la emoción de ese día como un remolino. No sólo se trata de lucir bien, sino de que todo salga como se lo imaginan. Planear una boda puede convertirse en algo angustiante, pero este par de expertos vienen a traer algunas soluciones.

Aunque toda boda es un día de sueños, casarse puede llegar a ser muy estresante. Pero ¡calma!, Margarita Zingg y Mario Aranaga te dirán lo que necesitas saber para decir "sí, acepto"

El libro reúne los conocimientos y las experiencias de Margarita como diseñadora, como mujer y como madre en materia de bodas. Además incorpora los consejos de muchos expertos en el tema, así como la mirada de Mario Aranaga, quien desde su oficio como periodista de modas ha visto pasar muchas hermosas e inolvidables novias.

Con un lenguaje sencillo y una propuesta gráfica atractiva, los autores relatan anécdotas personales, ofrecen consejos y datos básicos desde cómo elegir el vestido y lucir elegante, hasta cómo seleccionar el destino de la luna de miel y cómo ayudar al novio a verse impecable. También proporcionan algunas alternativas para decorar una boda con creatividad, independientemente del presupuesto.

LAS PISADAS COSMOPOLITA DE ANDREA GÓMEZ

La diseñadora venezolana Andrea Gómez sorprendió con su nueva colección de zapatos, que se expuso en la inauguración de su tienda en el piso 5 del Tolón Fashion Mall de Caracas.

Andrea Gómez ha estado toda su vida fascinada por el diseño. Estudió en Italia, Londres y New York, siendo en esta última ciudad donde adquirió una gran experiencia laboral con el equipo de diseño de Donna Karan NY.

Cada uno de sus diseños está dedicado a la esencia de la mujer, compuestos por detalles que hacen que cada pieza sea particular, y los colores y materiales que se usan los hacen únicos en el mundo de la moda. "Ahora estoy enfocada totalmente en el mercado venezolano, a sus mujeres, quienes son a diferencia de otras mujeres del mundo sumamente coquetas y exigentes con lo que compran, buscan diseños exclusivos con los que se sientan identificadas y cómodas, y en el caso del calzado es parte fundamental del look de cada mujer", comentó la diseñadora.

Andrea Gómez busca plasmar en este proyecto sus conocimientos adquiridos tanto en Europa como en Estados Unidos, enseñanzas que la hacen actualmente tener una visión global de las nuevas tendencias.

La diseñadora define su primera colección como "alegre, donde el color tiene un papel protagónico, caracterizada por la comodidad y variedad. Mi objetivo fue crear una amplia variedad de diseños para cubrir todas las exigencias de la mujer, formal o informal, hay un zapato Andrea Gómez para cada ocasión". Sus diseños se pueden encontrar en el piso 5 del Tolón Fashion Mall y el Iskia de Las Mercedes, ambos en Caracas.

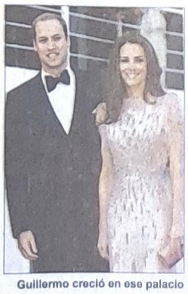
Realeza y famosos

Los duques Guillermo y Catherine eligen Kensington como residencia londinense

El príncipe Guillermo y su esposa Catherine escogieron como su principal residencia londinense el palacio de Kensington, en donde vivió la princesa Diana hasta su muerte en 1997, anunció el secretariado de la pareja.

"El duque y la duquesa de Cambridge harán del palacio de Kensington su residencia londinense permanente a partir de mediados de 2013 o de fines de 2013", según un comunicado que precisa que se deben emprender importantes trabajos de renovación. Esta elección fue aprobada por la reina Isabel II.

Fue en este amplio y suntuoso palacio real del siglo XVII, situado en el corazón de Londres, que la princesa Diana vivió desde su casamiento con el príncipe Carlos en 1981 hasta su muerte, en 1997 en un accidente. El príncipe Guillermo y su hermano Enrique crecieron allí. El príncipe Guillermo, segundo en la línea de sucesión al trono de Inglaterra, y su esposa se mudarán a un departamento que ocupaba antes la princesa Margarita, hermana de la reina, fallecida en 2002. En parte de esta vivienda hay actualmente una sala de exposición.



Guillermo creció en ese palacio

Los duques de Cambrigde, que contrajeron matrimonio el 29 de abril en Londres, viven en la isla de Anglesey, en el extremo norte de Gales (oeste de Gran Bretaña), en donde el príncipe es piloto de rescate marítimo.

Pero el príncipe Guillermo y Catalina viajan regularmente a la capital británica. Cada vez que lo hacen ocupan como "residencia temporaria en Londres" un departamento más pequeño en el palacio de Kensington.

Los servicios del príncipe, actualmente situados en el palacio Saint-James de Londres, se instalarán en el palacio de Kensington, pero a partir de mediados del año 2012. **(AFP)**

Jessica Chastain dará vida a Lady Di en la película "Caught in flight"

La actriz estadounidense Jessica Chastain dará vida a la Princesa Diana de Gales en el film "Caught In Flight", informó el diario Huffington Post.

La película narrará la historia de Diana y el doctor Hasnat Khan, un cirujano de origen paquistaní con quien tuvo una relación que comenzó a mediados de la década de los noventa y concluyó en el año 1997.

La película será una "historia de amor entre una princesa encerrada en una torre y un hombre común y corriente", y reflejará la relación que surgió después de una reunión en un hospital en 1995 y terminó en 1997.

Khan mantuvo en secreto la relación hasta el año 2008, cuando dio una entrevista al diario británico Daily Telegraph.

Chastain, que este año ha participado en otras cintas de éxito como "The Tree of Life" y "Take Shelter", no será la única actriz estadounidense encargada de encarnar a una personalidad británica en Hollywood, ya que este invierno Maryl Streep dará vida a Margaret Tatcher en "La dama de hierro".

"Caught In Flight", que estará en los cines en la primavera de 2013, será dirigida por el cineasta alemán Oliver Hirschbiegel. **(EFE)**

La actriz debería emular la gracia de la "reina de corazones"

FOTOS : ADOLFO ACOSTA SOSA

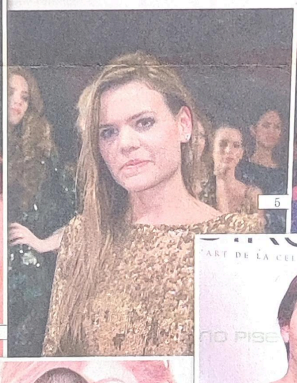
PLUMAS Y LENTEJUELAS EN NO PISE LA GRAMA

IGNACIO ALEN
ialen@el-carabobeno.com

El lanzamiento de la nueva colección de la firma No Pise La Grama (NPLG) by Daniela Panaro, se realizó hace pocos días en el marco del cóctel que logró reunir a varias de las personalidades más estilosas de la capital venezolana, quienes esperaron con ansias la esperada presentación.

La puesta en escena consistió en una exposición en la que las modelos se apostaron en la tarima, mientras posaban para los medios de comunicación e interactuaban con el público que quiso tocar telas, sentir texturas y, en fin, interactuar con las piezas, generando un ambiente especial y moderno.

Los beats de la noche estuvieron a cargo del conocido Dj Velazco, quien embriagó a los invitados con una mezcla tan sensualista como la de los cócteles que preparaban los mixers. Los zapatos de Andrea Gómez fueron ideales para casar con la estética de NPLG, que está llena de texturas como plumas, palletes de lentejuelas en seda, torchones, que se pasean por una paleta de colores en donde predominan los dorados, el azul cobalto, verde esmeralda, morado vino y el infaltable negro.



1. Las lentejuelas son grandes protagonistas de la colección
2. El formato de presentación fue innovador
3. La elegancia sin esfuerzo es un sello de la firma
4. Cristina Azpúrua, Martha Mazzei y Natalia Mazzei
5. La diseñadora Daniela Panaro
6. Daniel Espig, Gabriela Ramos
7. Rubendario y Yamlusi Agostini
8. Audra Blanco, Leonardo Martínez y Suana Dahdah
9. Isaac Pérez y Anabel Borges
10. Vanessa Morado y Eduardo Orozco
11. Liliana Avila
12. Uno de los looks de la colección
13. Las modelos interactuaron con el público